

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food and beverage merupakan salah satu departemen hotel yang bergerak pada bidang pelayanan makanan dan minuman dalam mencapai tujuan kepuasan pelanggan. *Food and Beverage menurut ahli adalah food & beverage* merupakan bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar, restaurant, makanan karyawan dan sebagainya (Maria, 2020). *Food and Beverage Service Departmen* merupakan salah satu organisasi hotel yang memegang peranan penting untuk kelancaran bisnis hotel tersebut. Persentase penjualan terbesar di hotel adalah penjualan kamar, sedangkan penjualan dari *Food and Beverage Service Department* menjadi peringkat kedua terbesar dalam pendapatan hotel (Ismoyo, 2017). Selain makanan yang berkualitas dan memiliki rasa yang enak, hidangan minuman sangat dinikmati oleh tamu hotel dan merupakan revenue hotel yang sangat berpotensi besar.

Minuman yang dihidangkan oleh hotel adalah minuman *mocktail* dan *cocktail*. *Mocktail* adalah jenis minuman non-alkohol yang dibuat dengan perpaduan antara jus buah dan minuman lainnya. Minuman *mocktail* bisa memiliki banyak varian rasa, warna, tekstur dan penampilan dari hidangan minuman tersebut. Dalam penambahan pemanis bisa menggunakan krim atau *simple syrup* dan perasa lainnya, dan penambahan

aroma bisa menggunakan rempah-rempah atau herbal dan penambah aroma lainnya (Arshani, 2019). Jenis minuman *mocktail* tercipta sebagai alternatif bagi pelanggan yang ingin mencicipi *cocktail* tetapi tidak ingin minum alkohol (Ahmad, 2022). Perkembangan *beverage* di Indonesia membawa beraneka ragam jenis minuman yang disesuaikan dengan selera masyarakat di Indonesia demi mencapai kepuasan bagi para penikmat minuman *mocktail* maupun *cocktail*. Seiring dengan perkembangan dan menjamurnya bar yang ada di hotel dan restoran yang menyediakan alkohol membuat seorang *mixologist* atau *bartender* berinovasi membuat sesuatu yang baru dan *original* seperti membuat minuman *mocktail* dengan menggunakan sayuran.

Pada umumnya, menggunakan sayuran pada *mocktail* tidak asing bagi seorang *bartender* atau *mixologist* dan masyarakat penggemar dunia *beverages* karena kandungan pada sayuran memang bisa di konsumsi baik sebagai hidangan makanan maupun minuman. Sayuran merupakan salah satu kebutuhan manusia yang paling penting dalam hal kecukupan pangan dangizi (Juliana et al., 2020). Namun, sebagian masyarakat masih belum mengerti bahwa sayuran bisa dijadikan hidangan minuman baik *cocktail* maupun *mocktail* yang tidak kalah enak dengan menggunakan bahan buah-buahan sebagai bahan dasar. Ditinjau dari rendahnya tingkat konsumsi sayuran dan buah-buahan yang jauh di bawah rata-rata *World Health Organization (WHO)* dan kementerian kesehatan. Secara nasional konsumsi gabungan buahsayur sebesar 209,89 gram/ hari, sedangkan anjuran dari *World Health Organization (WHO)* mengkonsumsi sayuran dan buah-buahan untuk hidup sehat sejumlah 400 gram/ hari. (Idris, 2019). Banyak

faktor yang membuat masyarakat Indonesia kurang menyukai sayuran dari segi rasa, warna, tekstur dan penampilan yang membuat kurangnya selera saat menikmati sayuran dan buah-buahan. Maka, dengan adanya *mocktail* berjenis *nourishing* (minuman bergizi) masyarakat lebih bisa menikmati sayuran dan buah-buahan dalam bentuk *mocktail*.

“Drinking fresh fruit and vegetable juices (especially those derived from organic produce) is a fantastic way to give your body the natural, pure water it desires.” -Michael T.Murray

Pemilihan *mocktail* berbahan dasar wortel dan daun ginseng berdasarkan hasil wawancara dengan Pak Ical yang memiliki posisi sebagai *bar leader* dari J.Sparrow. Resep yang digunakan pada minuman *mocktail* merupakan modifikasi dari resep yang sudah ada di bar J.Sparrow. Peneliti mengubah bahan utama yang digunakan oleh J.Sparrow dan melakukan beberapa perubahan pada bahan-bahan lainnya untuk mendapatkan hasil yang seimbang. Berdasarkan hasil kesimpulan wawancara dengan membuktikan pemilihan penggunaan daun ginseng dan wortel sebagai bahan dasar utama sangat cocok dalam pengubahan resep yang asli dikarenakan karakteristik dari segi rasa, warna, penampilan dan tekstur yang dimiliki wortel dan daun ginseng akan digemari oleh masyarakat.

Wortel (*Daucus carota*) merupakan tumbuhan yang menyimpan karbohidrat dalam jumlah besar untuk pertumbuhan dan pembungaan. Wortel adalah umbi-umbian yang tergolong sayuran. Wortel memiliki struktur tubuh yang terdiri dari daun, batang dan akar. Akar tunggang adalah struktur batang pendek yang tumbuh baik di musim kemarau maupun musim hujan dan memiliki umur 1-2 tahun. Menurut data Badan Pusat

Statistik (BPS), tercatat sepanjang tahun 2021 Indonesia memproduksi wortel sebanyak 720,09 ribu ton. Data tersebut membuktikan bahwa wortel mudah di dapat di lingkungan masyarakat dan harganya sangat terjangkau untuk masyarakat gunakan sebagai minuman *mocktail* dan juga disukai banyak orang karena rasanya yang manis dan teksturnya yang renyah karena kandungan beta-karotennya yang cukup tinggi, mudah dikonsumsi, murah dan tersedia (Munawwarah, 2017). Warna kuning kemerahan pada umbi wortel terjadi karena mengandung beta-karoten dan flavonoid, yang berperan sebagai antioksidan yang bermanfaat bagi tubuh. Beta-karoten (vitamin A), vitamin B (B1, B3, B6, B9), vitamin C, dan mineral merupakan zat gizi yang bermanfaat baik bagi anak-anak maupun orang dewasa (Lesmana, 2015).

Dalam pembuatan hidangan minuman menggunakan wortel tentunya memiliki kekurangan dan kelebihan sehingga digunakan alternatif lain seperti bahan pendukung dan buah lainnya dalam pembuatan *mocktail*. Dalam peningkatan pemanfaatan konsumsi wortel oleh tubuh maka wortel dapat dikonsumsi dalam bentuk lain misalnya sari wortel yang setara dengan sari buah untuk beberapa buah lainnya. Dalam peningkatan tekstur dan penampilan yang akan dinikmati oleh masyarakat perlu dilakukan kombinasi sari wortel dengan buah lain dan bahan lainnya dengan menggunakan buah pencampuran yang memiliki aroma yang khas, sehingga diharapkan dapat menutupi rasa langu pada sari wortel. Dalam penelitian kajian wortel dicampur dengan buah terbaik (Triastuti et al, 2013) memiliki data nilai penerimaan keseluruhan dari penilaian panelis terhadap minuman sari wortel dan beberapa buah pencampur yang meliputi indra rasa seperti

warna, rasa dan aroma. Dalam penelitian tersebut menghasilkan bukti data bahwa pencampuran sari wortel dengan mangga memiliki skor penerimaan terbaik secara keseluruhan. Dengan demikian menggunakan mangga sebagai bahan pendukung menjadi pilihan yang terbaik. Wortel memiliki aroma langu, sebagian masyarakat tidak menyukai aroma yang dimiliki wortel. Alternatif untuk menghilangkan aroma langu dari wortel makan akan dipadu dengan aroma dan rasa dari bahan lain. Bahan yang akan digunakan adalah daun mint yang memiliki rasa dan aroma khas '*minty*' yang menyegarkan. Daun mint memiliki rasa yang segar, dingin, dan manis, sehingga sangat cocok menjadi bahan pendukung hidangan minuman. Setelah itu, ditambahkan dengan *simple syrup* (gula cair) dan sedikit perasaan buah *lime* untuk menghasilkan rasa manis dan asam. Maka dengan perpaduan buah dan bahan lainnya dapat menghasilkan minuman yang layak untuk dijadikan sebagai *mocktail* berjenis *nourishing* (minuman bergizi).

Penelitian produk ke dua adalah pemanfaatan daun ginseng pada pembuat minuman *mocktail*. Pada umumnya, ginseng digunakan pada pengobatan seperti pada daging dan akar ginseng. Ginseng jawa merupakan salah satu spesies tumbuhan yang berpotensi sebagai tanaman obat. Ginseng jawa mengandung *saponin, flavonoid, dan tanin* (Solim dan Manuhara, 2016). Pemanfaatan daun ginseng masih jarang diketahui oleh masyarakat namun beberapa penelitian menyatakan bahwa daun ginseng bisa dimanfaatkan menjadi sayuran untuk dikonsumsi (Pao, 2022). Pengembangan yang akan dilakukan dengan daun ginseng adalah pemanfaatan pada pembuatan minuman *mocktail*. Dengan tujuan menaikkan *value* pada daun ginseng dan bisa menjadi manfaat bagi masyarakat bahwa

daun ginseng selain untuk pengobatan bisa menjadi minuman *mocktail* yang memiliki rasa, warna, tekstur dan penampilan yang memiliki nilai jual tinggi dan disukai masyarakat. Perpaduan daun ginseng dengan bahan lainnya seperti manga dan madu sebagai pemanis dengan menambahkan jus *lime* untuk rasa asam menjadi minuman yang layak untuk disebut sebagai *mocktail* berjenis *nourishing* (minuman bergizi)

B. Identifikasi Masalah

Melihat bahwa wortel dan daun ginseng yang biasanya hanya digunakan sebagai hidangan makanan dan pengobatan. Penelitian produk dengan menggunakan bahan dasar sayur menjadi hidangan minuman. Sehingga dalam penelitian produk ini menjadi tantangan agar diterima oleh masyarakat dalam hidangan minuman. Menaikan *value* dari bahan tersebut menjadi minuman *mocktail* yang memiliki harga jual tinggi serta dapat bermanfaat bagi masyarakat. Kekurangan dalam penggunaan bahan tersebut adalah beberapa masyarakat yang tidak menyukai sayur. Pembuatan pencampuran dalam bahan-bahan yang ada di hidangan minuman tentunya harus memiliki pengukuran yang seimbang agar menghasilkan rasa yang enak dan seimbang. Sehingga dengan adanya bahan pendukung dan buah lain yang dipadu dalam pembuatan *mocktail* menjadi hidangan minuman yang bisa diterima dan bisa bermanfaat secara rasa, warna, tekstur dan penampilan bagi panelis dan masyarakat.

C. Pertanyaan Penelitian

1. Apakah wortel dan daun ginseng dapat dibuat menjadi minuman *mocktail* dari segi rasa, warna, tekstur, dan penampilan?

2. Apakah wortel dan daun ginseng disukai dan diterima sebagai minuman *mocktail* dari segi rasa, warna, tekstur, dan penampilan dapat disukai dan diterima oleh panelis?

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang diperoleh akan didapatkan berdasarkan rumusan masalah adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bahwa penggunaan wortel dan daun ginseng dapat dibuat menjadi minuman *mocktail* diterima dari segi rasa, warna, tekstur dan penampilan.
2. Untuk mengetahui bahwa penggunaan wortel dan daun ginseng sebagai minuman *mocktail* dapat disukai dan diterima dari segi rasa, warna, tekstur dan penampilan.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Bagi akademik

Hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagi mahasiswa-mahasiswi Universitas Pelita Harapan dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan pengembangan minuman dalam membuat kreasi *mocktail* yang menggunakan bahan yang berbeda pada umumnya.

2. Bagi masyarakat

Memperkenalkan kepada masyarakat bahwa penggunaan bahan dasar wortel dan daun ginseng sebagai ide yang berinovatif, memberikan pengetahuan tambahan hasil jadi dari *mocktail* menggunakan wortel dan daun ginseng. Meningkatkan pengetahuan pada masyarakat mengetahui

bahwa penggunaan bahan dasar wortel dan daun ginseng memiliki nilai tinggi pada pembuatan minuman *mocktail*

F. Sistematika Penulisan

Penyusunan penulisan penelitian ini mengikuti sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan tentang latar belakang, identifikasi masalah, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini terdiri dari teori yang berhubungan dengan penelitian seperti paparan teoritis, hasil penelitian sebelumnya, kerangka berpikir dan hipotesis.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi mengenai gambaran umum objek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, metode pengumpulan data, pengukuran variabel metode dan teknik analisis data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini merupakan hasil dan pembahasan dari penelitian yang terdiri dari proses pembuatan hingga hasil.

BAB V SIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN

Bab ini berisikan tentang kesimpulan dari penelitian yang dilakukan, saran yang akan menjadi masukan bagi peneliti selanjutnya, dan rencana keberlanjutan penelitian serta implikasi manajerial.